

Tartelette sucrée au citron, chantilly vanille, billes de chocolat blanc |

Recette pour 12 tapas

Description

Fond de pâte sablée, crème citron légèrement translucide, recouvert de meringue suisse, le tout caramélisé minute.

L'astuce du chef

Vous pouvez donner un coup de mixette électrique dans votre mix de citron avant de le porter sur le feu.

Ingrédients

Pâte sucrée

- 175 Gr Beurre
- 95 Gr Sucre glacé
- 45 Gr Poudre d'amande
- 30 Gr Jaune d'œuf
- 42 Gr Oeuf entier
- 400 Gr Farine

Crème citron claire

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Féculé de maïs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Beurre

Chantilly vanille

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**

Pâte sucrée

Tamisez la farine, le sucre glace.

Coupez le beurre froid en petits cubes. Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés.

Ajoutez la poudre d'amande, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin). Puis, versez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes. Placez dans votre four chaud, comptez en moyenne 12 à 15

minutes de cuisson

Crème de citron claire

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette.

Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez-y le beurre puis réservez-la au frigo, protégée par un papier film.

Chantilly à la vanille

Dans un bol bien froid, fouettez la crème bien froide avec le sucre et la vanille. Une fois que la crème forme des becs d'oiseau et qu'elle vous paraît bien ferme, gardez-la au frigo.

Au moment d'envoyer les tartelettes, réalisez une belle rosace sur les tartelettes.

Vous pouvez finaliser avec des zestes de lime sur la chantilly.

Bon appétit!